BRAUN

Multiquick 5

MR 500 Soup
MR 530 Pesto
MR 530 Sauce
MR 530 Baby
MR 560 Fresh



Type 4191

www.braun.com

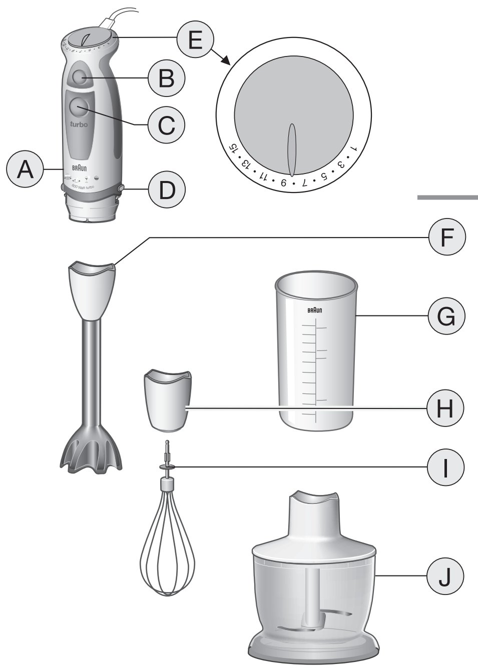
Braun Infolines

D A	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
GB	**0800 783 70 10**
IRL	**1 800 509 448**
F	**0 800 944 802**
B	**0 800 14 592**
PL	**0 801 127 286** **0 801 1 BRAUN**
CZ	**221 804 335**
SK	**02/5710 1135**
H	**(06-1) 451-1256**
HR	**01/6690 330**
SLO	**080 2822**
TR	**0 800 261 63 65**
RUS	**8 800 200 20 20**
UA	**+38 044 428 65 05**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

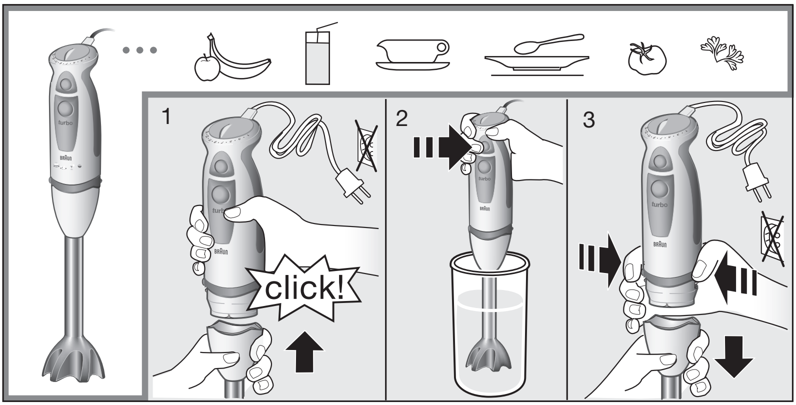
Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

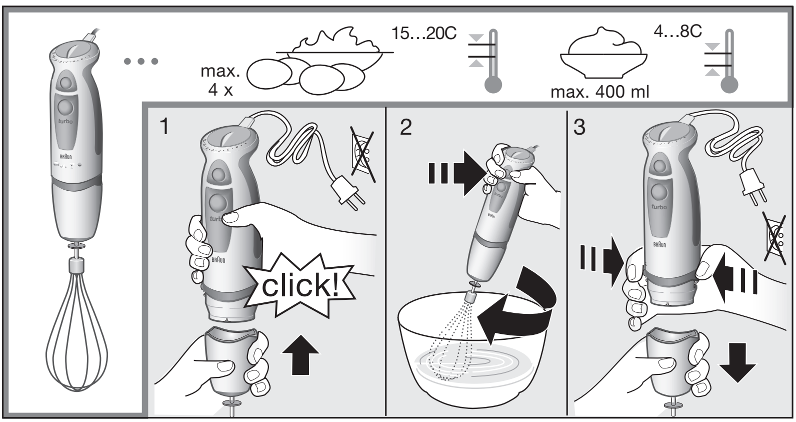
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

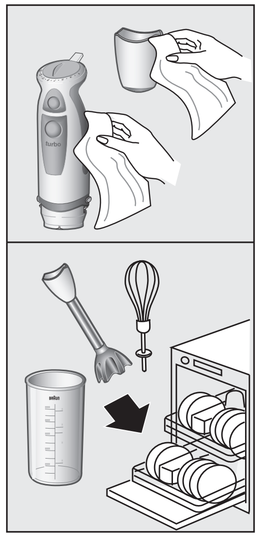
99930175/V-11
D/GB/F/PL/CZ/SK/H/HR/SLO/TR/RO/MD/
RUS/UA/Arab

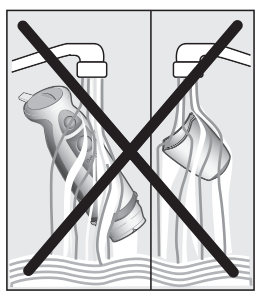


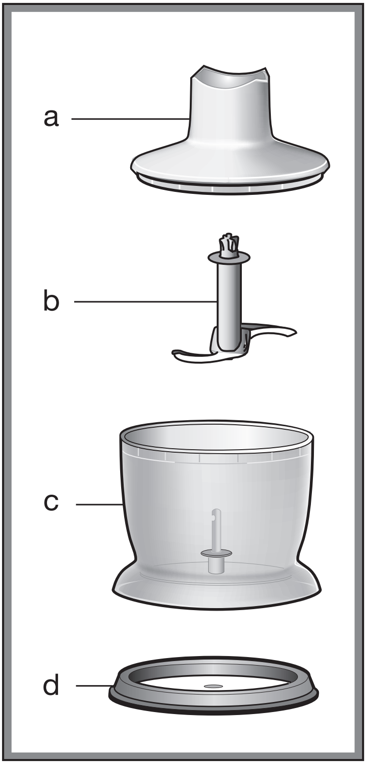
	MR 500 Soup	MR 530 Pesto	MR 530 Sauce MR 530 Baby MR 560 Fresh
F	●	●	●
G	●	●	●
H			●
I			●
J		●	●

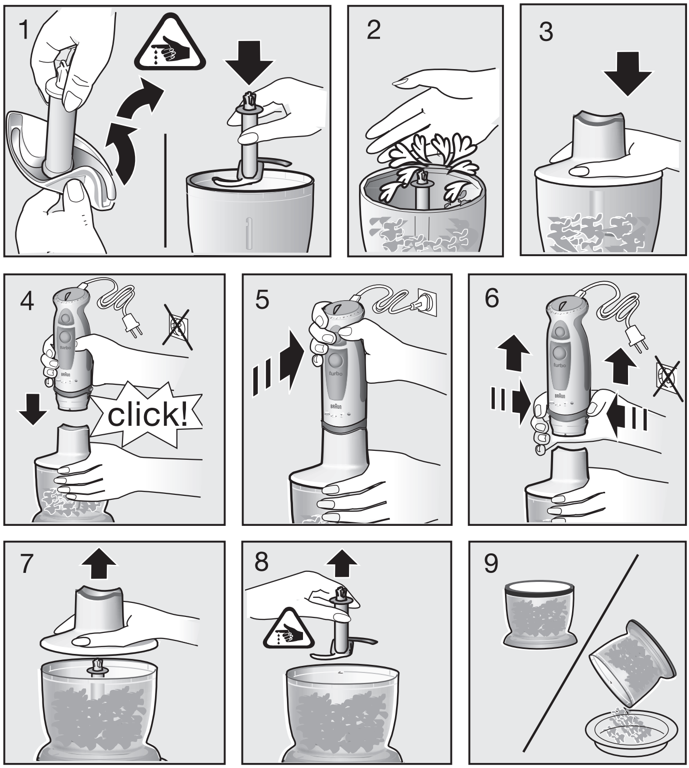


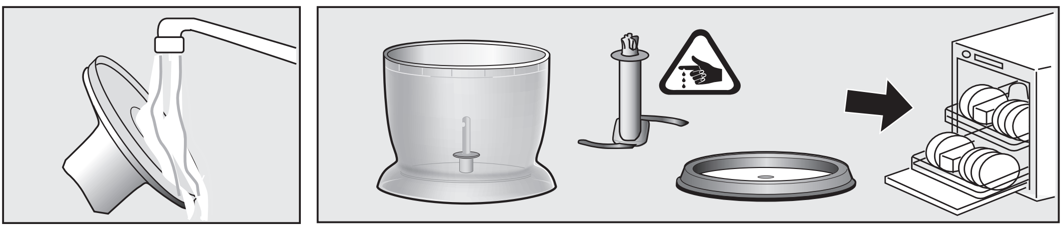












		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie <u>immer</u> den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Weder Motorteil Ⓐ noch das Getriebeteil für den Schlagbesen Ⓗ unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher Ⓖ noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
Ⓒ Turbo-Schalter
Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
Ⓕ Pürierstab
Ⓖ Messbecher
Ⓗ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓘ Schlagbesen
Ⓙ Zerkleinerer

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter Ⓑ betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers Ⓔ. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.
Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter Ⓒ. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:
Stabmixer 1...turbo
Zerkleinerer 1...turbo
Schlagbesen 1...15

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓕ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürierstabes die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher Ⓖ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.
1. Schlagbesen Ⓘ in das Getriebeteil Ⓗ stecken und anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

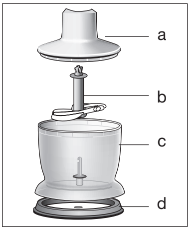
<u>Für beste Ergebnisse:</u>
- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

<u>Schlagsahne</u>
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C).

Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee
Maximal 4 Eiweiß schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer



(a) Getriebeteil für Zerkleinerer
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z. B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten:
Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf!
   Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet.
   Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil Ⓐ auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach dem Gebrauch Drucktasten Ⓓ drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil Ⓐ und das Getriebeteil für den Schlagbesen Ⓗ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

- BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.
- HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
- Wandhalter

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)
200 – 250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)
100 g tiefgekühlte Himbeeren
10 g Puderzucker
80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

Anchovis Dip (Zerkleinerer verwenden)
30 g abgetropfte Anchovis-Filets
200 g «Philadelphia» Frischkäse
2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter Ⓑ und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist. Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter Ⓒ auf. Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓗ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓖ, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch for variable speed
Ⓒ Turbo switch
Ⓓ Buttons for releasing the working parts
Ⓔ Variable speed regulator
Ⓕ Blender shaft
Ⓖ Measuring beaker
Ⓗ Whisk gear box
Ⓘ Whisk
Ⓙ Chopper

Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator Ⓔ. The higher the setting, the faster the chopping results.

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch Ⓑ or the turbo switch Ⓒ.
3. To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓖ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

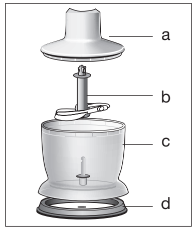
1. Insert the whisk Ⓘ into the whisk gear box Ⓗ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch Ⓑ to operate it.
3. To release, press buttons Ⓓ and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:
- Do not use the beaker Ⓖ, but a wider bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Whipped cream
Only whip up to 400 ml chilled cream
(min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).
Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

Egg snow
Only whip up to 4 egg whites.
Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

How to operate your chopper attachment



(a) Chopper gear box
(b) Blade
(c) Chopper bowl
(d) Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.
For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

Before chopping ...
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks.
   Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part Ⓐ into gear box (a) until it locks.
5. Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓗ with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.
All other parts can be cleaned in the dish-washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dish-washer.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

- BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
- HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.
- Wall mount

Recipe examples

<u>Mayonnaise (use handblender)</u>
200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

<u>Ice cream (use chopper)</u>
100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo switch Ⓒ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

<u>Anchovy dip (use chopper)</u>
30 g drained anchovy filets
200 g cream cheese «Philadelphia»
2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl.
Adjust the variable speed setting to the minimum.
Press the on/off switch Ⓑ until the paste becomes homogeneous.
Finish the dip by pressing the turbo switch Ⓒ.
Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention
Lisez le mode d’emploi attentivement et en entier avant d’utiliser cet appareil.

-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l’appareil lorsque vous ne l’utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n’est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu’elles ne soient sous la surveillance d’un adulte responsable de leur sécurité.
  Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil. Conserver hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d’entraînement du fouet Ⓗ sous l’eau, ni les plonger dans l’eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d’alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l’utilisateur.
- Avant de brancher l’appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l’appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol mesureur Ⓖ ni le bol hachoir (c) ne peuvent être utilisé au four à micro-ondes.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
Ⓒ Touche turbo
Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
Ⓔ Variateur de vitesses électronique
Ⓕ Pied mixeur
Ⓖ Bol mesureur avec couvercle hermétique
Ⓗ Système d’entraînement du fouet
Ⓘ Fouet métal
Ⓙ Bol hachoir

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu’en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d’utilisation, nous vous recommandons l’utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Bol hachoir	1…turbo
Fouet métal	1…15

Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu’à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓕ jusqu’à ce qu’il s’enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou la touche turbo Ⓒ.
3. Pour démonter l’accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓖ, aussi bien que dans d’autres récipients.
Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d’abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

1. Insérez le fouet métal Ⓘ dans le système d’entraînement du fouet Ⓗ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d’entraînement jusqu’à ce qu’il s’enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l’accessoire fouet métal après l’utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez-le du système d’entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d’entraînement.

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur Ⓖ, mais un bol plus grand.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

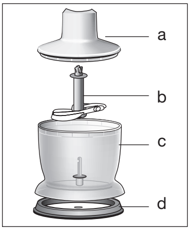
Crème fouettée

Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C).
Commencez à vitesse basse (1), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Oeufs en neige

Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois.
Commencez à vitesse moyenne (7), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Comment utiliser l'accessoire bol hachoir



(a) Système d'entraînement du bol hachoir
(b) Couteau
(c) Bol hachoir
(d) Socle anti-dérapant

Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes…
Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo Ⓒ.

Remarque :

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

Avant de hacher …

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau (b).
   Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ pour enlevez le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.
   Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur Ⓐ et le système d'entraînement du fouet Ⓗ avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet.
Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

- BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.
- HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...
- Support mural

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)
200 – 250 ml d'huile
1 œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus.
Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo Ⓒ) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Crème glacée (utilisez le bol hachoir)
100 g de framboises (congelées)
10 g de sucre en poudre
80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo Ⓒ et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Crème d'anchois (le bol hachoir)
30 g de filets d'anchois vidés
200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur.
Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum.
Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.
Terminez en appuyant sur la touche turbo Ⓒ.
Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Polski

Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Uwaga
Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

- Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- Bloku silnika Ⓐ/przekładnia ubijaka Ⓗ nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania Ⓖ /miska do siekania (c) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

Ⓐ Blok silnika
Ⓑ Wyłącznik do różnych prędkości
Ⓒ Przycisk turbo
Ⓓ Przyciski zwalniające część roboczą
Ⓔ Regulator prędkości
Ⓕ Obudowa z nasadką miksującą
Ⓖ Pojemnik do miksowania
Ⓗ Przekładnia ubijaka
Ⓘ Ubijak
Ⓙ Nasadka do siekania

Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika Ⓑ prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości Ⓔ. Im wyższa prędkość, tym szybszy proces siekania produktów. Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo Ⓒ. Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	1...15

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

1. Obudowę z nasadką miksującą Ⓕ połączyć z blokiem silnika Ⓐ i dokręcić, aż do zablokowania.
2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik Ⓑ lub wyłącznik turbo Ⓒ. Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
3. Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające Ⓓ.

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeśli miksowanie będzie odbywać się bezpośrednio w garnku, w którym gotowaliśmy, należy zdjąć garnek z kuchenki by nie przegrzać miksera.

Obsługa ubijaka

Nasadka nadaje się tylko do ubijania śmietany, białek jajek i miksowania na wpół przygotowanych deserów.

1. Umieść ubijak Ⓘ w przekładni ubijaka Ⓗ następnie umieść blok silnika Ⓐ w przekładni, aż do zablokowania.
2. Umieść ubijak w misce i wciśnij wyłacznik Ⓑ by uruchomić urządzenie.
3. Aby zwolnić ubijak naciśnij przycisk Ⓓ (przycisk zwalniający) i ściągnij ubijak z przekładni.

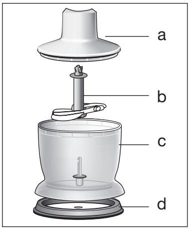
Dla osiągnięcia najlepszych efektów:
- Nie używać naczynia Ⓖ, tylko szerszej miski.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Ubijanie kremu
Ubijać max. 400 ml schłodzonego kremu (o zawartości tłuszczu min. 30%, temp. 4 – 8 °C).

Rozpocząć ubijanie od niskiego ustawienia prędkości pracy (1) i stopniowo zw.iększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

Bita śmietana
Ubijać max. 4 białka.
Rozpocząć ubijanie od średniego ustawienia prędkości pracy (7) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

Obsługa nasadki do siekania



(a) Przekładnia nasadki do siekania
(b) Nóż
(c) Miska do siekania
(d) Podkładka anty-poślizgowa

Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd.
Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo Ⓒ.

Ważne:
Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy, czy kaszy.

Przed siekaniem ...
- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
- usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
- usuń kości, chrząstki z mięsa

1. Uwaga: Ostrożnie zdjąć plastikową osłonę z noża (b). Nóz jest bardzo ostry!
   Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż sie zablokuje.
   Zawsze trzymaj miske na podkładce anty-poślizgowej (d).
2. Produkty włóż do miski.
3. Nałóż przekładnia (a) na miskę do siekania.
4. Nałóż blok silnika Ⓐ na przekładnia (a) aż do zablokowania.
5. Wciśnij wyłącznik Ⓑ lub Ⓒ by uruchomić urządzenie.
6. Po użyciu wciśnij przyciski zwalniające Ⓓ aby odłączyć przekładnia od bloku silnika.
7. Zdejmij przekładnia (a) z miski do siekania.
8. Ostrożnie usuń nóż.
9. Usuń przygotowane produkty z miski. Podkładka anty-poślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

Czyszczenie

Wyczyść blok silnika Ⓐ/przekładnia ubijaka Ⓗ wilgotną ściereczką. Przekładnia nasadki do siekania (a) może byc płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładnia (a) w wodzie.
Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Akcesoria

(dost´pne w serwisowych Braun)

- BC: Urządzenie siekające, ildealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.
- HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziól, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.
- Uchwyt ścienny

Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)
200 – 250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub vinegre
Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością.
Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo Ⓒ, trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Nastepnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Lody (używać rozdrabniacza)
100 g malin (zamrożonych)
10 g cukru pudru
80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo Ⓒ i mieszać około 30 sekund.
Podawać zaraz po przygotowaniu.

Dip z sardeli (używać rozdrabniacza)
30 g odsączonych filetów z sardeli
200 g sera kremowego «Philadelphia»
2 łyżki oliwy z oliwek

Umieścić wszystkie składniki w pojemniku rozdrabniacza.
Ustawić zmienną prędkość w poz. minimum.
Wcisnąć przycisk Ⓑ, do momentu uzyskania jednorodnej masy.
Na zakończenie przygotowywania dipu wcisnąć przycisk turbo Ⓒ.
Zamiast filetów z sardeli można użyć łososia, sera Roquefort lub niebieskiego sera.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

Warunki gwarancji

1. Procter & Gamble International Operations SA z siedzibą w Route de St-Georges 47, 1213 Petit Lancy 1 w Szwajcarii, gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliżej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w opakowaniu należycie zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Naprawom gwarancyjnym nie podlegają także inne uszkodzenia powstałe w następstwie okoliczności, za które Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności zawinione przez Pocztę Polską lub firmy kurierskie.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna jedynie z dokumentem zakupu i obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu i zwrotnego postawienia go do dyspozycji Kupującego.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania, których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna, chyba, że oczyszczenie jest niezbędne do usunięcia wady w ramach świadczeń objętych niniejszą gwarancją i nie stanowi czynności, o których mowa w p. 6.
8. Gwarancją nie są objęte:
   a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
   b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
      – używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
      – niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
      – używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
      – napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu powoduje utratę gwarancji;
      – przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych;
   c) części szklane, żarówki, oświetlenia;
   d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy, modelu sprzętu i daty jego zakupu potwierdzonej pieczątką i podpisem sprzedawcy albo paragonu lub faktury zakupu z nazwą i modelem sprzętu, karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění
Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístoj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hraní.
- Motorovou jednotku Ⓐ ani převodovku pro šlehací metlu Ⓗ neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku Ⓖ ani pracovní nádobku řezacího strojku (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

Ⓐ Motorová jednotka
Ⓑ Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
Ⓒ Spínač turbo
Ⓓ Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
Ⓔ Regulátor rychlosti
Ⓕ Nástavec s nožem
Ⓖ Odměrná nádobka
Ⓗ Převodovka pro šlehací metlu
Ⓘ Metla
Ⓙ Řezací strojek

Nastavení rychlosti

Aktivací spínače Ⓑ se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti Ⓔ. Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování pokrmu.
Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo Ⓒ. Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér	1...turbo
Rezací strojek	1...turbo
Šlehání	1...15

Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

1. Nasaďte motorový díl Ⓐ na nástavec s nožem Ⓕ tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí Ⓑ nebo spínač turbo Ⓒ.
3. Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka Ⓓ a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou Ⓖ, ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

1. Nasaďte šlehací metlu Ⓘ do převodovky Ⓗ a pak nasaďte motorový díl Ⓐ na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí Ⓑ.
3. Chcete-li metlu po ukončení práce opět uvolnit, stiskněte tlačítka Ⓓ a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

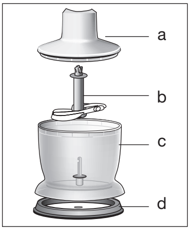
<u>Pro dosažení optimálních výsledků:</u>
- Nepoužívejte nádobku Ⓖ, ale širší mísu.
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.

<u>Šlehačka:</u>
Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C).
Začněte s nastavením na pomalejší rychlost (1) a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

Sníh z bílků:
Šlehejte maximálně 4 bílky.
Začněte s nastavením na střední rychlost (7) a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

Použití nástavce s řezacím strojkem

(a) Převodovka řezacího strojku
(b) Nůž
(c) Pracovní nádobka řezacího strojku
(d) Protiskluzná podložka/víčko



Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd.
Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo Ⓒ.

Pozor:
Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před použitím řezacího strojku ...
- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka strana 5)
- Z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (c) Zatlačte jej dolů, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádobky vložte potraviny.
3. Nasaďte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojku.
4. Nasuňte motorovou Ⓐ jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
6. Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Čištění

Motorovou jednotku Ⓐ a převodovku pro šlehací metlu Ⓗ pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojku (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čistící nebo odvápňovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

- BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.

- HC: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

- Nástěnný držák

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)
200–250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa
Sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač turbo Ⓒ a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Zmrzlina (použijte řezací strojek)
100 g malin (hluboko zmražených)
10 g moučkového cukru
80 g šlehačky

Dejte všechny přísady do nádoby, zmáčkněte tlačítko turbo a míchejte 30 sekund. Podávejte okamžitě.

Ančovičkový dip (použijte řezací strojek)
30 g okapaných filetů z ančoviček
200 g krémového sýru «Philadelphia»
2 lžíce olivového oleje

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby řezacího strojku. Nastavte regulátor rychlosti na minimum.
Stiskněte spínač zapnutí/vypnutí Ⓑ a zpracovávejte pokrm, až se vytvoří homogenní směs. Nakonec stiskněte spínač turbo Ⓒ.
Můžete připravit různé variace tohoto receptu, když nahradíte ančovičkové filety lososem, rokfórem nebo plísňovým sýrem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.

Záruka
Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.
Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodavače) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun. Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení.
Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravny v záruční opravě.

Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

Upozornenie
Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Pohonnú časť Ⓐ a prevodnú jednotku šľahača Ⓗ neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou Ⓖ, ako aj nádobka na sekanie (c), nie sú určené pre použitie v mikrovlnej rúre.

Popis prístroja

Ⓐ Pohonná jednotka
Ⓑ Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
Ⓒ Ovládač turbo
Ⓓ Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
Ⓔ Regulátor rýchlosti
Ⓕ Nástavec s nožom
Ⓖ Nádobka s odmerkou
Ⓗ Nástavec s prevodom na šľahač
Ⓘ Šľahač
Ⓙ Sekací mixér

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete prepínač Ⓑ, prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti Ⓔ. Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania. Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo Ⓒ. Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekanie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

V závislosti na konkrétnom použití Vám doporučujeme nasledovné rýchlosti:
1. Rýchlosť 1...turbo na ručné miešanie
2. Rýchlosť 1...turbo na sekanie
3. Rýchlosť 1...15 na šľahanie

Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz, diétnych a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych koktailov.

1. Na pohonnú jednotku Ⓐ nasaďte nástavec s nožom Ⓕ, tak aby zapadol.
2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádobky, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádobky a až potom stlačte prepínač turbo Ⓑ alebo prepínač Ⓒ.
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo Ⓓ a demontujte násadec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou Ⓖ, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

Ako používať šľahač

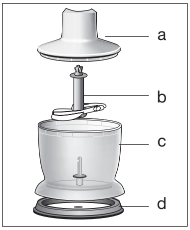
Šľahačom Ⓘ používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek
1. Vložte šľahač Ⓗ do prevodnej jednotky šľahača Ⓘ tak, aby tento zapadol.
2. Potom nasaďte prevodnú jednotku šľahača do pohonnej jednotky Ⓐ. Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustite stlačením tlačidla Ⓑ.
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo Ⓓ a demontujte prevodnú jednotku so šľahačom.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky
- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku Ⓖ.
- Pohybujte šľahačom vo smeru hodinových ručičiek, držte jej čiastočne naklonený.

Šľahačka:
Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
Začnite s nastavením na menšiu rýchlosť (1) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

Sneh z bielkov:
Šľahajte maximálne 4 bielka.
Začnite s nastavením na strednú rýchlosť (7) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

Ako používať prídavná sekáč



(a) Prevodná jednotka sekáča
(b) Nôž
(c) Nádoba na sekanie
(d) Protišmyková podložka/ vrchnák

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí atď.

Upozornenie
V sekáči nesekajte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

Pred sekaním ...
- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5)
- vylúskajte orechy a odstráňte z byliniek steblá
- mäso vykostite a odstráňte z neho šľachy a chrupavky.

1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s strede nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádobu na sekanie (c) vždy položte na protišmykovú podložku (d).
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasaďte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasaďte pohonnú jednotku Ⓐ na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
5. Stlačte tlačidlo Ⓑ alebo Ⓒ, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku Ⓐ.
7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
8. Opatrne vyberte nôž (b).
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Proti šmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistite. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku odpojte od nástavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šľahača. Pohonnú jednotku Ⓐ a prevodovú jednotku šľahača Ⓗ čistite výlučne len vlhkou handrou. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracovávate farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéru za plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým ako ich vložíte do myčky riadu.

Príslušenstvo

(toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

- BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteilov, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.
- HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre byliny, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.
- Držiak na stenu

Recept

Majonéza
200 - 250 ml oleja
1 vajce (žítok a bielok)
1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu
Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingredencie vo vyššie uvedenom poradí do nádobky. Vložte do nádobky ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

Zmrzlina (použi sekáč)
100 g malín (hlboko zamrazených)
10 g práškového cukru
80 g šľahačky

Dajte všetky prísady do nádoby, stlačte tlačidlo turbo a miešajte 30 sekúnd. Podávejte okamžite.

Ančovičkový dip (použi sekáč)
30 g odkvapkaných filetov z ančovičiek
200 g krémového syra «Philadelphia»
2 lyžice olivového oleja

Vložte všetky prísady do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia. Nastavte regulátor rýchlosti na minimum.
Stlačte ovládač zapnutia/vypnutia Ⓑ a spracovávajte pokrm, pokiaľ sa nevytvorí homogénna zmes.
Nakoniec stlačte ovládač turbo Ⓒ.
Môžete pripraviť rôzne variácie tohoto receptu, napríklad keď nahradíte ančovičkové filety lososom, rokfortom alebo plesňovým syrom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.

Záruka
Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovlyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov.
Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej oprave.

Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionalitás és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Figyelem!
Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.

- A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- A motorrészt Ⓐ és a habverő meghajtót Ⓗ folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár Ⓖ, és a műanyag aprítótartály (c) mikrohullámú sütőben nem használható.

Leírás

Ⓐ Motor
Ⓑ Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
Ⓒ Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
Ⓓ Kioldó gomb
Ⓔ Sebesség szabályzó
Ⓕ Mixelőrúd
Ⓖ Mérőpohár
Ⓗ Habverő meghajtó
Ⓘ Habverő
Ⓙ Kis aprítóegység

Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a Ⓑ gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón Ⓔ feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot Ⓒ.
Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Aprítóegység	1...turbó
Habverő	1...15

A botmixer használata

A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet, valamint italokat mixelhet, és turmixokat készíthet.

1. Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra Ⓐ a mixelőrudat Ⓕ, amíg az a helyére nem kattan.
2. Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az gombot Ⓑ vagy az turbó gombot Ⓒ.
3. Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a Ⓓ kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban Ⓖ, vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

A habverő használata

A habverőt kizárólag csak tejszínhab készítéséhez, tojásfehérje felveréséhez, piskóta készítéséhez, valamint desszert porokból történő ételek készítéséhez használja.

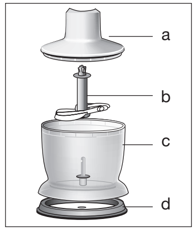
1. Összeszereléskor helyezze a habverőt Ⓘ a habverő meghajtóba Ⓗ, azután a motorra Ⓐ amíg az be nem kattan a helyére.
2. A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be.
3. Szétszereléskor nyomja meg a Ⓓ kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez:
- Használjon széles szájú tálat a mérőpohár helyett.
- A bekapcsolt mixert körkörösen, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

Tejszín felverése:
Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4 – 8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.
Alacsony sebesség fokozattal kezdje (1) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Tojásfehérje felverése:
Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.
Közepes sebesség fokozattal kezdje (7) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Az aprítóegység használata



(a) Aprítóegység meghajtó fedél
(b) Kés
(c) Munkatartály
(d) Csúszásgátló alj/fedél

Mindkettő aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb…
Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot Ⓒ.

Figyelem:
Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...
- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit (lásd 5. oldal táblázat az idegen nyelvű leírás szerint)
- távolítsa el a szárát a növényeknek, pucolja meg a dió héját
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

Figyelmeztetés: a kés (b) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
1. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre.
2. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
3. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
4. Helyezze a motort Ⓐ az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattan.
5. Nyomja meg a Ⓑ vagy Ⓒ gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartsuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
6. Használat után nyomja meg a Ⓓ gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.

7. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelet az aprítóegységről.
8. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
9. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

Tisztítás

A motorrészt Ⓐ és a habverő meghajtót Ⓗ csak nedves ruhával törölje át. Az aprítóegység meghajtó (a) elöblíthető csap alatt is, de ne merítse vízbe.

Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Amennyiben nagyon sós ételt készít, használat után egyből öblítse le a kést.
Mosogatógépben történő tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószert vagy a vízkőoldót.

Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl. sárgarépa), a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

Recept ajánlatok

<u>Majonéz</u> (botmixerrel készítve)
200–250 ml olaj
1 egész tojás
1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó Ⓒ gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

<u>Málna hab</u> (aprítóegységgel készítve)
100 g fagyasztott málna
10 g porcukor
80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a turbó gombot Ⓒ és keverje kb. 30 másodpercig. Elkészítés után azonnal tálalja.

<u>Szardellamártás</u> (aprítóegységgel készítve)
30 g szardella paszta
200 g krémsajt («Philadelphia»)
2 evőkanál olíva olaj

Tegye az összetevőket az aprítóegység tartályába. Állítsa a sebességfokozat minimumra. Nyomja meg a be/ki kikapcsoló gombot Ⓑ amíg az összetevők teljesen el nem keverednek. Fejezze be a mártást a turbó gomb Ⓒ megnyomásával.
A fenti receptet elkészítheti lazac, rokfort- vagy kéksajtot használva szardella paszta helyett.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétbe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.

Garancia
A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használhatóságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Hrvatski

Naši proizvodi dizajnirani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete i Vi uživati u korištenju svog novog uređaja Braun.

Upozorenje
Prije korištenja aparata, molimo pomno i u potpunosti pročitajte uputstva za korištenje.

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uvijek isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece, a kada ga koriste pripazite da se ne igraju s njime.
- Nikada nemojte motorni dio Ⓐ ili mjenjačku kutija Ⓗ uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenljive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može biti opasno za korisnika.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Mjerna posuda Ⓖ i zdjela za usitnjavanje (c) ne mogu se koristiti u mikrovalnim pećnicama.

Opis

Ⓐ Motorni dio
Ⓑ Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine
Ⓒ Turbo prekidač
Ⓓ Tipke za otpuštanje radnih dijelova
Ⓔ Regulator brzine
Ⓕ Osovina miksera
Ⓖ Mjenjačka kutija miksera
Ⓗ Mjerna posuda s nepropusnim poklopcem
Ⓘ Nastavak za mlaćenje
Ⓙ Dodatak za usitnjavanje hrane

Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač Ⓑ, brzina se podešava regulatorom brzine Ⓔ. Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije.

Ipak, najveća brzina rada može se postići samo pritiskom na turbo prekidač Ⓒ. Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse, a da ne koristite regulator brzine.
Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće brzine:

Ručni mješač:	1... turbo
Dodatak za usitnjavanje:	1... turbo
Mikser:	1... 15

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser savršeno odgovara za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio Ⓐ u osovinu miksera Ⓕ dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač Ⓑ ili turbo prekidač Ⓒ.
3. Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke Ⓓ i izvucite je.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi Ⓖ kao i u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s vatre kako se ručni mikser ne bi pregrijao.

Rad nastavkom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

1. Uložite nastavak Ⓘ u mjenjačku kutiju Ⓗ, a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio Ⓐ dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje Ⓑ.
3. Za otpuštanje pritisnite tipke Ⓓ i izvucite mjenjačku kutiju. Tada iz mjenjačke kutije izvucite nastavak za mlaćenje.

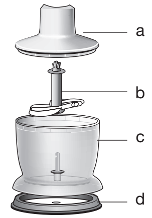
Za najbolje rezultate:
- Ne rabite mjernu posudu Ⓖ nego širu zdjelu.
- Pomičite nastavak u smjeru kazaljke na satu i držite uređaj lagano nakošenim.

Tučeno vrhnje:
Miješajte samo do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4 – 8 °C)
Počnite s nižom brzinom (1) i dok miješate povećavajte brzinu do 15.

Snijeg od bjelanjka:
Miješajte samo do 4 bjelanjka.
Počnite sa srednjom brzinom (7) i dok tučete povećavajte brzinu do 15.

Rad dodatkom za usitnjavanje hrane

(a) Spojka za motorni dio
(b) Noževi
(c) Zdjela za usitnjavanje
(d) Protuklizna podloga
(koristi se i kao poklopac)



Dodatak za usitnjavanje je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrđe hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač Ⓒ.

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...
- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte tablicu na strani 5)
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (b). Noževi su vrlo oštri!
   Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
   Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (d).
2. Stavite namirnice u zdjelu.
3. Pričvrstite spojku za motorni dio (a) na zdjelu.
4. Umetnite motorni dio Ⓐ u spojku za motorni dio (a) dok ne sjedne na svoje mjesto.
5. Za upotrebu pritisnite prekidač Ⓑ ili Ⓒ na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
6. Nakon upotrebe pritisnite tipku Ⓓ i odvojite motorni dio.
7. Zatim skinite i spojku za motorni dio.
8. Pažljivo izvadite noževe.
9. Zatim iz zdjele izvadite i hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac zdjele za usitnjavanje.

Čišćenje uređaja

Motorni dio Ⓐ i mjenjačku kutiju Ⓗ čistite samo vlažnom krpom. Spojku za motorni dio (a) možete čistiti pod tekućom vodom, ali je nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.
Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa. Ipak, kad miješate ili usitnjavate iznimno slanu hranu trebali biste odmah isprati noževe. Također, pripazite da u perilicu suđa ne stavite previše deterdženta ili sredstva protiv kamenca.
Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (npr. mrkvu) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije nego ih stavite u perilicu suđa.

Dodaci

(dostupni u Braunovim servisnim centrima, ali ne u svakoj zemlji)

- BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje frapea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.
- HC: Brzi nastavak za usitnjavanje, savršen za začinsko bilje, luk, češnjak, čili-papričice, orašaste plodove itd.
- Držač za zid

Primjer recepta

Majoneza (koristite ručni mikser)
200–250 ml ulja,
1 jaje (žumanjak i bjelanjak),
1 jušna žlica limunovog soka ili octa,
soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite turbo prekidač Ⓒ te držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Sladoled (koristite nastavak za usitnjavanje)
100 g malina (smrznutih)
10 g šećera u prahu
80 g vrhnja

Stavite sve sastojke u zdjelu za usitnjavanje, pritisnite turbo prekidač Ⓒ te miješajte otprilike 30 sekundi. Odmah poslužite.

Umak od inćuna (koristite nastavak za usitnjavanje)
30 g ocijeđenih fileta inćuna
200 g sira Philadelphia
2 žlice maslinova ulja

Stavite sve sastojke u posudu za usitnjavanje. Postavite podešavanje brzine na minimum. Pritisnite prekidač za uključenje/isključenje Ⓑ dok smjesa ne postane homogena. Dovršite umak pritiskom na turbo prekidač Ⓒ.
Varijacije ovog recepta mogu se raditi uporabom lososa, sira Roquefort ili plavog sira umjesto fileta inćuna.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u Braun servisnim centrima, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.

Jamstveni list
Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost (npr. mrežice ili bloka noža) i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata.

Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera.

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, noramlnu istrošenost i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata. Jamstvo prestaje kod popravka od strane neovlaštene osobe ili uporabe neoriginalnih dijelova umjesto Braun rezervnih dijelova.

Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa i pravilno ispunjenog jamstvenog lista.

Braunov servis možete kontaktirati na broj telefona 00 385 1 66 01 777.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Upamo, da boste vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Opozorilo
Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite navodila.

- Rezila so zelo ostra! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano fizično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok oziroma zagotovite, da se otroci ne igrajo z njo.
- Enote z motorjem Ⓐ in pogonskega nastavka metlice Ⓗ ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščeni serviser.
- Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda Ⓖ in posoda sekljalnika (c) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

Ⓐ Enota z motorjem
Ⓑ Tipka za vklop/izklop za različne nastavitve hitrosti
Ⓒ Tipka Turbo
Ⓓ Gumbi za sprostitev delovnih nastavkov
Ⓔ Regulator za nastavitev različnih hitrosti
Ⓕ Nastavek za mešanje
Ⓖ Mešalna posoda
Ⓗ Pogonski nastavek metlice
Ⓘ Metlica za stepanje
Ⓙ Sekljalnik

Nastavitev hitrosti

Ob aktiviranju stikala Ⓑ se hitrost obdelave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti Ⓔ.
Višja kot je nastavitev, hitrejše je sekljanje. Vendar pa je največja hitrost obdelave lahko dosežena le s pritiskom na tipko Turbo Ⓒ. To tipko Turbo Ⓒ lahko

uporabite tudi za trenutne močne pulze, ne da bi pri tem morali spreminjati nastavitev hitrosti.

Odvisno od načina uporabe vam priporočamo naslednje nastavitve hitrosti:

Palični mešalnik	1...turbo
Sekljalnik	1...turbo
Metlica za stepanje	1...15

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓕ, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop Ⓑ ali tipko Turbo Ⓒ.
3. Da po uporabi sprostite nastavek za mešanje, pritisnite gumbe Ⓓ in ga snemite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico Ⓖ ali v katerikoli drugi posodi.
Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. V pogonski nastavek metlice Ⓗ najprej vstavite metlico Ⓘ, nato pa še enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
2. Metlico za stepanje potisnite v posodo in nato pritisnite tipko Ⓑ za delovanje.
3. Po uporabi pritisnite gumbe Ⓓ in snemite pogonski nastavek metlice. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

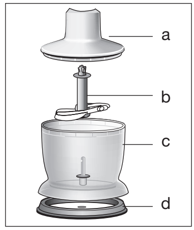
Nasveti za kar najboljše rezultate:
- Namesto mešalne posode Ⓖ uporabite širšo skledo.
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.

Stepanje smetane
Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4–8 °C in z najmanj 30 % maščobe). Začnite pri nizki nastavitvi hitrosti (1), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev 15.

Stepanje beljakov
Hkrati stepajte največ 4 beljake.
Začnite pri srednji nastavitvi hitrosti (7), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev 15.

Uporaba sekljalnika

(a) Pogonski nastavek sekljalnika
(b) Rezilo
(c) Posoda sekljalnika
(d) Nedrseč podstavek/pokrov



Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd.
Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko Turbo Ⓒ.

OPOZORILO: Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika …
- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5),
- odstranite stebla rastlin in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec

1. Opozorilo: Z rezila previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c) in poskrbite, da se zaskoči.
   Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseč podstavek (d).
2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Pogonski nastavek (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V pogonski nastavek (a) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
5. Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko Ⓑ ali Ⓒ. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika.
6. Po uporabi pritisnite gumbe Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem.
7. Odstranite pogonski nastavek.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Čiščenje

Enoto z motorjem Ⓐ in pogonski nastavek metlice Ⓗ lahko čistite samo z vlažno krpo. Pogonski nastavek sekljalnika (a) lahko splaknete pod tekočo vodo, ne smete pa ga potopiti v vodo.

Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi,

morate rezila nastavka ali sekljalnika takoj izprati. Pri pomivanju v pomivalnem stroju pazite, da ne boste uporabili prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanesli rastlinsko olje.

Dodatni nastavki

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)

- BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.

- HC: Sekljalnik z veliko hitrostjo, primeren za zelišča, čebulo, česen, čili, oreščke in podobno.

- Stenski obešalnik

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)
200–250 ml olja
1 jajce (rumenjak in beljak)
1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Na paličnem mešalniku pritisnite tipko Turbo Ⓒ in zadržite palični mešalnik v istem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Sladoled (uporabite sekljalnik)
100 g malin (zmrznjenih)
10 g sladkorja v prahu
80 g smetane

Vse sestavine dajte v posodo, pritisnite tipko Turbo Ⓒ in mešajte približno 30 sekund. Takoj postrežite.

Sardelna omaka (uporabite sekljalnik)
30 g filetov sardel
200 g kremnega sira «Philadelphia»
2 jedilni žlici oljčnega olja

Vse sestavine dajte v posodo sekljalnika. Nastavite na najmanjšo hitrost. Pritisnite tipko za vklop/izklop Ⓑ in sekljajte dokler zmes ne postane homogena.Omako dokončajte s pritiskom na tipko Turbo Ⓒ.
Različice tega recepta je možno narediti z uporabo lososa, Roquefort ali modrega sira namesto filetov sardel.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesete jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.

Garancija
Za izdelek valja dvoletna garancija, ki začne veljati z datumom nakupa. V času trajanja garancije bomo brezplačno odpravili vse napake, ki so posledica slabega materiala ali izdelave, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo celega izdelka.

Ta garancija velja v vsaki državi, kjer je izdelek dobavljen od BRAUN ali njegovega pooblaščenega distributerja.

Garancija ne pokriva poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali uporabe in tudi ne napak, ki v zanemarljivi meri vplivajo na vrednost ali delovanje aparata. Garancija preneha veljati, če popravilo izvrši nepooblaščena oseba oziroma, če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi nadomestni deli.

Za popravilo v garancijskem roku izročite ali pošljite kompleten izdelek z računom pooblaščenemu Braunovemu servisu.

Za informacije pokličite pooblaščeni servis ISKRA PRINS tel. + 386 1 476 98 00.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı
Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Motor kısmını Ⓐ ve çırpıcı dişli kutusu Ⓗ akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir.
  Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı Ⓖ ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

Ⓐ Motor kısmı
Ⓑ Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
Ⓒ Turbo hız anahtarı
Ⓓ Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
Ⓔ Değişken hız ayarlayıcı
Ⓕ Blender şaftı
Ⓖ Ölçüm kabı
Ⓗ Çırpıcı dişli kutusu
Ⓘ Çırpıcı
Ⓙ Doğrayıcı

Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını Ⓑ aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının Ⓔ durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır.

Maksimum hız için turbo anahtarına Ⓒ basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

El blenderi	1…turbo
Doğrayıcı	1…turbo
Çırpıcı	1…15

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

1. Motor kısmını Ⓐ blender şaftına Ⓕ kilitlenene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına Ⓑ veya turbo anahtarına Ⓒ basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için, düğmelere Ⓓ basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz.
Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

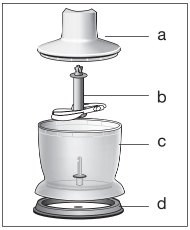
1. Çırpıcıyı Ⓘ, çırpıcı dişli kutusu Ⓗ, içine yerleştiriniz ve motor kısmını Ⓐ, dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına Ⓑ basınız.
3. Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere Ⓓ, basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için:
- Ölçüm kabı yerine Ⓖ daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

Çırpılmış krema
En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az %30 yağ içeren) çırpın. En düşük hız seviyesinden (1) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) kadar çıkarın.

Yumurta karışımı
En fazla 4 yumurtayı çırpın.
Orta hız seviyesinden (7) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) çıkarın.

Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız



(a) Doğrayıcı dişli kutusu
(b) Bıçak
(c) Doğrama kasesi
(d) Kaymaz taban/kapak

Doğrayıcınız et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını Ⓒ kullanınız.

Not: Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce …
- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir.
   Bıçağı herzaman üst plastik kısmından tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlenene kadar bastırınız.
   Doğrama kabını herzaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.
4. Motor kısmı Ⓐ dişli kutusunun (a) içine kilitlenin-ceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma/kapama anahtarı Ⓑ veya turbo anahtarına Ⓒ basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine Ⓓ basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kase-sinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Temizleme

Motor kısmını Ⓐ ve çırpıcı dişli kutusu Ⓗ, temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında durulanabilir. Dişli kutu-sunu (a) kesinlikle suya batırmayınız.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz.
Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemden geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

- BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.
- HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.
- Duvar tutucu

Yemek tarifi örnekleri

Mayonez (el blenderinizi kullanınız)
200 – 250 ml yağ
1 yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına Ⓒ basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru haraket ettiriniz.

Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)
100 gr dondurulmuş ahududu
10 gr pudra şekeri
80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine Ⓒ basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Hamsili meze (doğrayıcıyı kullanınız)
30 gr ayıklanmış fileto hamsi
200 gr krem peynir
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün malzemeleri çırpma kabına koyun.
Değişik hız seçeneklerinden en düşüğünü seçin.
Malzemeler homojen bir karışım haline gelinceye kadar, açma/kapama düğmesine Ⓑ basın.

En son olarak, turbo hız seviyesinde Ⓒ karışımı çırparak sosu hazır hale getirin.
Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☎ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

P&G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P&G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com

Română / MO

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm că veţi fi multumiţi de noul aparat Braun.

Atenţie
Citiţi cu atenţie şi în totalitate instrucţiunile înainte de folosire.

- Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulaţi cuţitele cu multă grijă.
- Întotdeauna scoateţi aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, spălare şi depozitare.
- Acest produs nu trebuie folosit de copii sau persoane cu capacităţi fizice sau mentale reduse, fără supravegherea unei persoane responsabile de siguranţa acestora! În general, vă recomandăm să nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor. Copii ar trebui supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu spălaţi motorul Ⓐ şi nici suportul telului Ⓗ sub jet de apă şi nici nu-l imersaţi în apă.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranţă. Reparaţiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectuate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparaţia necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.
- Înainte de conectarea la o priză, verificaţi dacă tensiunea prizei corespunde cu tensiunea indicată pe aparat.
- Aparatul a fost proiectat pentru a prelucra cantităţi normale în gospodărie.
- Nici paharul gradat Ⓖ, nici bolul pentru amestecare (c) nu sunt termorezistente.

Descriere

Ⓐ Blocul motor
Ⓑ Comutator on/off (viteze variabile)
Ⓒ Buton pentru selectarea vitezei turbo
Ⓓ Butoane deblocare accesorii
Ⓔ Selector viteză
Ⓕ Mâner- axul mixerului
Ⓖ Pahar gradat
Ⓗ Suport tel
Ⓘ Tel
Ⓙ Cuţit

Selectarea vitezei

Când acţionaţi comutatorul Ⓑ în poziţia «pornit», viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteza Ⓔ. Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de mărunţire va fi mai rapid.

Viteza maximă nu poate fi obţinută decât prin activarea butonului turbo Ⓒ. De asemenea, butonul turbo se poate acţiona pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acţiona selectorul de viteză.

În funcţie de utilizare, se recomandă urmatoarele setări ale vitezei:
Mixer 1…turbo
Tăietor 1…turbo
Tel 1…15

Cum funcţionează mixerul

Mixerul e perfect potrivit pentru prepararea amestecurilor cu apă, sosurilor, maionezelor şi preparatelor pentru copii, precum şi pentru amestecarea băuturilor şi a milkshake-ului.

1. Introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în axul mixerului Ⓕ până se blochează.
2. Introduceţi mixerul în vas apoi apăsaţi butonul pornit/oprit Ⓑ sau butonul turbo Ⓒ.
3. Pentru a demonta mixerul, apăsaţi butonul Ⓓ şi trageţi în afară.

Puteţi folosi mixerul în vasul gradat Ⓖ şi de asemenea în orice alt vas. Dacă doriţi să folosiţi mixerul direct în cratiţa în care gătiţi îndepărtaţi mai întâi cratiţa de pe foc pentru a proteja mixerul de supraîncălzire.

Cum funţionează telul

Folosiţi telul numai pentru creme bătute, albuş de ou bătut şi amestecuri de deserturi semi-preparate.

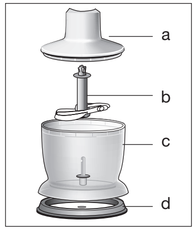
1. Introduceţi telul Ⓘ în mecanismul pentru tel Ⓗ, şi apoi introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în mecanismul pentru tel până se blochează.
2. Plasaţi telul într-un vas şi, numai după aceea, apăsaţi comutatorul Ⓑ pentru a procesa alimentele.
3. Pentru a-l demonta, apăsaţi butoanele Ⓓ şi scoateţi mecanismul pentru tel. Apoi scoateţi telul din mecanismul pentru tel.

Pentru rezultate optime:
- Folosiţi un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat Ⓖ.
- Mişcati telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi vasul uşor înclinat.

Frişcă
Amestecaţi maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grasime, 4–8 °C).
Începeţi cuviteza minimă (1) şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă (15).

Albuşuri bătute spumă
Amestecaţi maxim 4 albuşuri de ou.
Începeţi cu o viteza medie (7) şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă (15).

Cum funcţionează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat



(a) Mecanism pentru tăiat
(b) Cuţit
(c) Vas pentru tăiat
(d) Bază anti-alunecare/capac

Dispozitivul pentru tăiat este perfect potrivit pentru a tăia în bucăţele carne, branză, ceapă, verdeţuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale, prune etc. Pentru a tăia produsele tari (ex: brânza tare), utilizaţi butonul turbo Ⓒ.

N.B:
Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea sau boabe de cereale.

Înainte de a tăia ...
- tăiaţi în bucăţele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul de la pag 5)
- îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor şi cojile de alune
- îndepărtaţi oasele, tendoanele şi cartilajele de la bucăţile de carne.

1. Atenţie: Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (b). Cuţitul este foarte ascuţit! Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). ţineţi apăsat până se blochează. Poziţionaţi întotdeauna vasul pe suportul anti-alunecare (d).
2. Puneţi produsele în vasul pentru tăiat.
3. Puneţi suportul pentru cuţit (a) în vas.
4. Introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în mecanismul pentru tăiat (a) şi apăsaţi până se blochează.
5. Apăsaţi comutatorul Ⓑ sau (Ⓒ pentru a porni tăietorul. În timpul procesării ţineţi unitatea motorizată cu o mână şi vasul pentru tăiat cu cealaltă mână.
6. După întrebuinţare, apasaţi butoanele Ⓓ pentru a demonta unitatea motorizată.
7. Demontaţi mecanismul pentru tăiat.
8. Scoateţi cu atenţie cuţitul.
9. Apoi scoateţi produsele tăiate din vasul pentru tăiat. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit de asemenea drept capac pentru ermetizare.

Curăţare

Curăţaţi unitatea motorizată Ⓐ şi mecanismul pentru tel Ⓗ numai cu o cârpă umedă. Dispozitivul de tăiere (a) poate fi spălat sub jet de apă, dar nu scufundaţi dispozitivul în apă.
Toate celelalte părţi pot fi curăţate în maşina de spalat vase. În cazul în care procesaţi alimente foarte sărate

spălaţi imediat cuţitul. De asemenea, trebuie evitată folosirea detergentului în exces sau a substanţelor de detartrare în maşina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care au pigmenţi (de ex. morcov) recipientele s-ar putea decolora, de ceea este recomandat să ştergeţi înainte părţile respective cu un ulei vegetal şi abia după aceea să fie introduse în maşina de spălat vase.

Accesorii:

(disponibile la centrele Braun, dar nu în toate ţările)

- Cuţit BC: pentru a procesa cantităţi mari de alimente sau pentru shake-uri, băuturi, piureuri, aluaturi moi sau pentru a sfărâma gheaţa.
- Cuţit HC: pentru procesarea alimentelor la viteză mare, ideal pentru verdeaţă, ceapă, usturoi, chili, nuci etc.
- Sistem de prindere pentru perete

Exemple de reţete

<u>Maioneză (a se folosi blender-ul)</u>
200–250 ml ulei,
1 ou - gãlbenuş şi albuş,
1 lingură suc de lămâie sau oţet,
sare şi piper după gust

Puneţi toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceţi blenderul în vas. ţineţi apăsat butonul Ⓒ până când uleiul se omogenizează. Apoi, fără să opriţi, efectuaţi mişcări repetate în sus şi în jos până când maioneza se omogenizează.

<u>Îngheţată (a se folosi cuţitul)</u>
100 g zmeură (îngheţată)
10 g zahăr pudră
80 g frişcă

Puneţi toate ingredientele într-un vas, apăsaţi comutatorul Ⓒ şi amestecaţi timp de 30 de secunde. A se servi imediat.

<u>Sos de anşoa (folosiţi dispozitivul de tăiere BC)</u>
30 g file de anşoa uscat
200 g brânză (Philadelphia)
2 linguri de ulei de măsline

Puneţi toate ingredientele în vasul de tăiat şi setaţi viteza la minim. Apasaţi butonul Ⓑ şi amestecaţi până când pasta devine omogenă. La terminare, apasaţi butonul turbo Ⓒ.
Reţeta poate varia (puteţi pune somon, brânză Roquefort sau brânză cu mucegai albastru).

Conform Hotãrârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piată a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 63 dB(A).

Instrucţiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.



În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncaţi produsul, la sfârşitul duratei de folosinţă, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din ţara în care locuiţi.

Garanţie
Acordăm produsului o garanţie de doi ani începând cu data cumpărării. În perioada de garanţie eliminăm, gratuit, orice defect al produsului rezultat dintr-un viciu al materialelor sau datorită execuţiei, putem alege fie pentru repararea fie pentru înlocuirea completă a aparatului.
Această garanţie se extinde în fiecare ţară unde aparatul este furnizat de compania Braun sau de distribuitorii săi.

Această garanţie nu acoperă situaţiile următoare: defectările datorate utilizării necorespunzătoare, uzura normală sau defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau utilizării aparatului şi permit utilizarea acestuia aşa cum este. Garanţia devine nulă dacă reparaţia este realizată de persoane neautorizate şi dacă nu sunt utilizate piese originale Braun pentru reparaţie.

Pentru reparaţii în perioada de garanţie, predaţi sau trimiteţi unui centru de reparaţii autorizat Braun, aparatul complet şi chitanţa de vânzare.

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – блендером Braun.

Внимание
Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данное руководство.

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- <u>Всегда</u> отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не промывайте электромотор Ⓐ и редуктор для взбивания Ⓗ в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана наповседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан Ⓖ и чашу измельчителя (c) использовать в микроволновой печи нельзя.

Описание и комплектность

Ⓐ Электромотор
Ⓑ Переключатель для разных скоростей
Ⓒ Кнопка турбо-режима
Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
Ⓔ Регулятор скорости вращения
Ⓕ Рабочий вал
Ⓖ Мерный стакан
Ⓗ Редуктор (для взбивания)
Ⓘ Венчик
Ⓙ Измельчитель

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов Ⓑ в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора Ⓔ. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя. Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo Ⓒ, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	1...15

Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электромотор Ⓐ в рабочий вал Ⓕ до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель turbo Ⓒ.
3. По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любой другой посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует снять с плиты с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, кремов и готовых к употреблению десертов.

1. Вставьте венчик Ⓘ в редуктор Ⓗ, затем вставьте редуктор в моторную часть Ⓐ до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения Ⓑ.
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку Ⓓ и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

<u>Для получения наилучших результатов работы:</u>

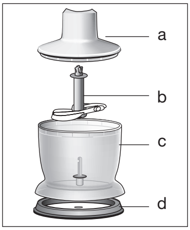
- Не используйте мерный стакан Ⓖ, лучше использовать более широкую посуду.

• Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.

Взбитые сливки
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C).
Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

Взбитые яичные белки
Взбивайте не более 4 яичных белков.
Начните взбивать с 7 скорости и постепенно увеличивайте ее до 15.

Порядок работы с насадкой-измельчителем



(a) Редуктор измельчителя
(b) Лезвие
(c) Чаша
(d) Подложка против скольжения / крышка

Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.
Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo Ⓒ.

Примечание: Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и круппы.

Перед операцией измельчения следует ...
• порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
• удалить стебли травы и скорлупу орехов
• удалить кости, сухожилия и щетину

1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая!
   Всегда удерживайте её за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (c). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
2. Положите продукты в чашу.
3. Насадите редуктор (a) на чашу.
4. Вставьте электромотор Ⓐ в устройство редуктора (a) до замыкания.
5. Нажмите кнопку Ⓑ или Ⓒ для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения электромотора.
7. Снимите редуктор.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Противоскользящая подложка также используется для герметичного закрытия чаши.

Чистка прибора

Очищайте моторную часть Ⓐ и редуктор для взбивания Ⓗ только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (a) можно промыть под струей воды.
Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно в проточной воде. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому пред мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

• BC: дополнительная насадкаизмельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.

• HC: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

• Скоба настенного крепления блендера

Практический пример

Майонез (используйте блендер)
200-250 мл растительного масла
1 яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем Ⓒ и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Мороженое (используйте измельчитель)
100 г малины (глубокая заморозка)
10 г сахарного песка
80 г сливок

Поместите все ингредиенты в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима Ⓒ и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу же.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель)
30 г сухих анчоусов
200 г мягкого сыра «Филадельфия»
2 чайных ложки оливкого масла

Поместите все компоненты в чашу-измельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Удерживайте нажатой кнопку Ⓑ до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку турбо-режима Ⓒ. Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможны модификации без предварительного уведомления.

АЯ46

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 500, 530, тип 4191, 500-600 ватт.

Изготовлено в Польше для Браун ГмбХ, Германия/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

RU: Импортер/Служба потребителей:
ООО «Проктер энд Гэмбл Дистрибьюторская Компания», Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр.2.
Тел. 8-800-200-20-20.

BY: Импортер: ООО «Электросервис и Ко», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к. 412А3. Сервисный центр: ООО «Катрикс», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к.409.

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN
Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.
В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.
В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.
Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.
Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.
Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.
В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.
Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.
Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.
В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О Защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.
Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

– дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
– использование в профессиональных целях;
– нарушение требований руководства по эксплуатации;
– неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
– внесение технических изменений;
– механические повреждения;
– повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
– для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
– для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуйте проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону
8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Керівництво з експлуатації

Наша продукція відповідає найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені Вашим новим придбанням - блендером Braun.

Увага:
Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не промивайте електромотор Ⓐ та редуктор для збивання Ⓗ в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережевого шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережевої розетки перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Мірну склянку Ⓖ і чашу подрібнювача (c) використовувати в мікрохвильовій печі не можна.

Опис та комплектність

Ⓐ Електромотор
Ⓑ Перемикач для різних швидкостей
Ⓒ Кнопка прискореного режиму (turbo)
Ⓓ Кнопки вивільнення робочих частин
Ⓔ Регулятор швидкості обертання
Ⓕ Робочий вал
Ⓖ Мірна склянка
Ⓗ Редуктор (для збивання)
Ⓘ Вінчик
Ⓙ Подрібнювач

Регулювання швидкості обертання

При ввімкненні перемикача режимів Ⓑ у положення вкл. швидкість обертання відповідатиме поточній установці регулятора Ⓔ. Чим вище встановлений параметр швидкості, тим більше число обертів подрібнювача.

Найбільше число обертів досягається лише при натисканні кнопки прискорювача turbo Ⓒ, яку можна вмикати, навіть минаючи регулятор для короткочасного підвищення потужності.

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установки швидкості обертання:

Блендер	1 ... turbo
Подрібнювач	1 ... turbo
Вінчик	1 ... 15

Порядок роботи із блендером

Блендер ідеально придатний для приготування соусів, підлив, супів, майонезу, дитячого харчування, а також всіх видів коктейлів.

1. Вставте електромотор Ⓐ у робочий вал Ⓕ до фіксації.
2. Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач Ⓑ або прискорювач turbo Ⓒ.
3. По закінченні роботи натисніть кнопку Ⓓ для вивільнення робочого вала та дістаньте його з посуду.

Блендер можна використати за призначенням також у мірній склянці Ⓖ та будь-якому іншому посуді. При виконанні операції перемішування в процесі приготування страв каструлю спочатку потрібно дістати з печі аби уникнути перегрівання блендера.

Порядок роботи з вінчиком

Використовуйте віночок тільки для крему, яєчного білка, пористої субстанції (дріжджового тіста) та готових до вживання десертів.

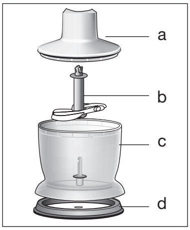
1. Вставте вінчик Ⓘ у редуктор Ⓗ, потім вставте редуктор у моторну частину Ⓐ до фіксації.
2. Опустіть вінчик у посуд і тільки потім натисніть на кнопку ввімкнення Ⓑ.
3. Щоб від'єднати редуктор, натисніть на кнопку Ⓓ і потягніть редуктор. Потім дістаньте вінчик з редуктора.

Для одержання найкращих результатів роботи:
- Не використовуйте мірну склянку Ⓖ, краще використати більш широкий посуд.
- Переміщуйте вінчик за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.

Збиті вершки
Збивати не більше ніж 400 мл охолоджених вершків (мінімальна жирність: 30 %, температура: 4 – 8 °C).
Починати з найнижчої швидкості (1) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Збиті яєчні білки
Збивати не більше ніж 4 яєчних білки.
Починати з середньої швидкості (7) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Порядок роботи з насадкою-подрібнювачем



(a) Редуктор подрібнювача
(b) Лезо
(c) Чаша
(d) Підкладка/кришка проти ковзання

Подрібнювач ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо.
Для нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте режим turbo Ⓒ.

Примітка:
Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.

Перед операцією подрібнення потрібно ...
- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву (див. таблицю на стор. 5)
- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м ясні сухожилля та хрящі

1. Пам'ятайте: Обережно зніміть пластикову кришку з ножової вставки. Ножова вставка дуже гостра! Завжди тримайте її за пластикову основу. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
2. Покладіть продукти в чашу.
3. Насадіть редуктор (a) на чашу.
4. Вставте електромотор Ⓐ у пристрій редуктора (a) до замикання.
5. Натисніть кнопку Ⓑ або Ⓒ для увімкнення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
6. По закінченні роботи натисніть кнопки Ⓓ для вивільнення електромотора.
7. Зніміть редуктор.
8. Обережно дістаньте лезо.
9. Дістаньте здрібнені продукти з чаші. Підкладка проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

Чищення приладу

Очищуйте моторну частину Ⓐ і редуктор для збивання Ⓗ лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача (a) можна промити під струменем води. Всі інші деталі блендера можна промивати в посудомийній машині при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі потрібно прополоскати негайно. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в посудомиючій машині.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть офарблюватися, тому перед мийкою блендера в посудомийній машині протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

Додаткові аксесуари

Можна придбати в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах:

- BC: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та подрібнення кубиків льоду.

- HC: високошвидкісний подрібнювач, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

- Скоба настінного кріплення блендера

Практичний приклад

Майонез
200-250 мл рослинної олії
одне яйце (з жовтком)
1 столова ложка лимонного соку або оцту, солі та перцю (за смаком)

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вищевказаній послідовності. Занурте блендер до дна склянки, ввімкніть прилад перемикачем Ⓒ та утримуйте його в цьому положенні до розчинення олії. Далі, не вимикаючи блендер, повільно переміщуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

Морозиво (використовуйте подрібнювач)
100 г малини (замороженої)
10 г цукрової пудри
80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач turbo та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

Анчоусний соус (використовуйте подрібнювач)
30 г сушеного філе анчоусів
200 г вершкового сиру «Філадельфія» («Philadelphia»)
2 столових ложки оливкової олії

Помістіть усі інгредієнти у чашу подрібнювача. Встановіть мінімальний швидкісний режим. Натискайте кнопку Ⓑ до одержання однорідної маси.
Закінчіть приготування соусу, натиснувши кнопку прискореного режиму Ⓒ.
Різні варіанти соусу за цим рецептом можна готувати, використовуючи лососину, рокфор або інші голубі сири замість філе анчоусів.

Загальні умови зберігання
Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003   001

Електричний ручний блендер Braun MR 500, 530, тип 4191, 500-600 ватт.

Виготовлено в Польщі для Браун ГмбХ, Німеччина/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

Адреса в Україні:
ТОВ «Проктер енд Гембл Трейдінг Україна», Україна, 04070, м.Київ, вул. Набережно-Хрещатицька, 5/13, корпус літ. А.
Тел. (0-800) 505-000.
www.pg.com.ua

Товар використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації.
Дата виготовлення продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виготовлення, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році.
Гарантія – 2 роки. У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся до головного офісу сервісного центру Braun в Україні: ПП «І.Б.С.», вул. Глибочицька 53, м. Київ.
Тел. (044) 4286505.

Гарантійні зобов’язання Braun
Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безкоштовно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється Braun або призначеним дистриб'ютором, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальне зношування сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі Braun.

У випадку пред'явлення рекламаційї за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення труднощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру Braun в Україні.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندة

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.
Example: "537" – The product was manufactured in week 37 of 2005.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع ، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.

مثال : « 537 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ٣٧ من عام ٢٠٠٥.

مغموس الأنشوجة (استخدمي وعاء الفرم)
٣٠ جم من شرائح الأنشوجة المصفاة
٢٠٠ جم من جبن الكريم «فلادلفيا»
ملعقتي شاي من زيت الزيتون
ضعي جميع المكونات في وعاء الفرم العميق.
قومي بضبط السرعة المتغيرة على الدرجة الأدنى.
اضغطي زر التشغيل/الإيقاف (B) حتى يصبح المعجون متجانساً.
اضغط المفتاح النفاث (C) حتى تنتهي من صنع المغموس.

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السلمون والجبن الركفورت أو الأزرق بدلاً من شرائح الأنشوجة.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له ،ترجو التخلص منه في مواقع التجميع المخصصة لذلك.

الضمـان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشرء- وذلك علاوة على لضمانات التي يفرضها القـانون على البـائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المـادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنـا الخيـار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.
لا يشمل لضمان: الأعطاب النـاتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تياركهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمت.
وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنـا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.
لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشرء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البـائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاسفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قيل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.
وفي حال استحقاق المضمان يرجي إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

اضغطها الى أسفل حتى تقفل. دائما
ضع طاسة المفرمة على القاعدة الثابتة (d).

٢ – ضع الطعام على طاسة المفرمة.
٣ – ضع علبة التروس (a) على طاسة المفرمة.
٤ – ادخل كتلة المحرك Ⓐ في علبة التروس (a) حتى تقفل.
٥ – اضغط المفتاح Ⓑ أوⒸ لتشغيل المفرمة.
خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد واحدة وطاسة المفرمة بيد اخرى.
٦ – بعد الاستعمال اضغط الأزرار Ⓓ لابعاد كتلة بالمحرك.
٧ – ثم ابعد الجزء العلوى.
٨ – اخرج الشفرة بعناية.
٩ – ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرمة.
القاعدة الثابتة تعمل كغطاء محكم الإغلاق بالنسبة لطاسة المفرمة.

التنظيف

نظف كتلة المحرك Ⓐ بقطعة قماش مبللة.
يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق التروس (a) برفق تحت ماسورة الماء. لا تغطس صندوق التروس داخل الماء.
كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحونك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون.

إكسسوارات

- ملحق القرامة BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماما لفرم كميات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
- CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماما لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر ... الخ.
- سنادة الجدار

وصفة من الطعام

<u>مايونيز (استعمل الخلاط اليدوى)</u>
٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت
١ بيضة (صفار وبياض البيضة)
١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من أجل المذاق

ضع كل المكونات في الجك حسب الترتيب الموضح

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الجك اضغط مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ، استمر في الخلط حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

<u>الآيس كريم</u> (استعمل القرامة «BC»)
١٠٠ غرام توت (مجمد)
١٠٠ غرام سكر ناعم
٨٠ غرام كريمة
ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ واخلط لـ٣٠ ثانية.
قدّم فوراً.

الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن المخفوق (الملك شيك).

١ – ادخل كتلة المحرك Ⓐ في اسطوانة الخلاط Ⓕ حتى يقفل.

٢ – ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل Ⓑ أو مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ.

٣ – من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، أضغط الأزرار Ⓓ ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس، وكذلك في أي وعاء أخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعد القدرة من البوتجاز اولا لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة، وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية، وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ – ادخل الخفاقة Ⓘ في ملحق الترس Ⓗ، ثم ادخل كتلة المحرك Ⓐ في الترس حتى يقفل.

٢ – ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم بضغط المفتاح Ⓑ للتشغيل.

٣ – من اجل الفك، اضغط الأزرار Ⓓ واسحب ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

من اجل أفضل النتائج:

- لا تستعملي القدح Ⓖ ولكن استعملي وعاء أوسع.
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.

الكريمة المخفوقة

اخفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة المثلجة (تحتوي على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤ –٨ درجة مئوية).

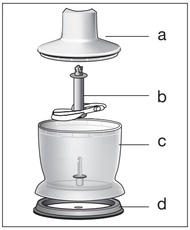
ابدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومى بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

ثلج البيض

اخفقي بياض ٤ بيضات فقط.
ابدأ بالسرعة المتوسطة على الدرجة، ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق.

كيف تشغل موصل المفرمة

(a) علبة التروس
(b) شفرة
(c) طاسة المفرمة
(d) قاعدة / غطاء ثابت



المفرمة مناسبة تماما لفرم اللحم، وبشر الجبن، وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وفرم الثوم، وتقطيع الجزر، وتكسير الجوز، والبندق، واللوز ... الخ.
من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الجبنة القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ.

ملاحظة:
لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات الثلج، لبندق الكبير الصلب، الين، الحبوب.

قبل الفرم ...

- قطع اللحم والجبنة، والبصل، والثوم والجزر (انظر الى الجدول في صفحة 3)
- اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق
- ابعد العظام والعصب والغضاريف من اللحم.

١ – احترس: الشفرة حادة جداً امسكها دائما من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c).

عربي

صممت منتجاتنا لتلبي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

-  رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.
- دايما وأبدا يجب فصل الجهاز عن التيار لكهربي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخرين.
- **ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.**
- لا تدخل كتلة المحرك Ⓐ أو التروس الملحقة Ⓗ تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضررا كبيرا للمستعمل.
- قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.
- تم تصميم الجهاز لتجهيز الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا الجك Ⓖ ولا طاسة المفرمة (c) مقاومة للمكرويف.

وصف

Ⓐ كتلة المحرك
Ⓑ مفتاح الفتح / القفل
Ⓒ مفتاح السرعة الفائقة
Ⓓ ازرار لفك أجزاء التشغيل
Ⓔ منظم السرعات المختلفة
Ⓕ اسطوانة الخلاط
Ⓖ جك للقياس بغطاء محكم للقفل
Ⓗ موصل تروس
Ⓘ خفاقة بيض
Ⓙ مفرمة

التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح Ⓑ فان منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة

Ⓕ وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج الفرم أسر

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول اليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ. ويمكنك أيضا اعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التربو ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقا للإستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

خلاط يدوي	1…turbo
مفرمة	1…turbo
خفاقة	1…15

كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماما لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة